





Kukurydza gotowana z czosnkiem i masłem

Pyszna wersja gotowanej kukurydzy, którą przygotujesz zaledwie w 12 minut.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 4 kolby kukurydzy
- 500 ml wody
- 500 ml mleka
- 5-6 ząbków czosnku
- 1 kostka 20-25 g masła
- 2 łyżeczki soli
- parmezan
- płatki chili, opcjonalnie
-



Wykonanie:

Umieść kukurydżę w misie multicookera.

Wlej wodę i mleko. Dodaj sól, czosnek i masło. Ustaw zawór pary na „uszczelnienie”.

Ustaw program Chili/Fasola, a następnie naciśnij przycisk Turbo jeżeli Twój multicooker nie posiada opcji Turbo, wydłuż czas gotowania.

Po 12 minutach gotowania zwolnij zawór pary - wystarczy przekręcić pokrętkę - nie ma ryzyka poparzenia poczekaj, aż zaczniesz wydobywać się para, a następnie wyjmij kukurydżę.

Położ płatki chili na wierzchu i zetrzyj parmezan.